PORTUGUÊS

ESPAÑOL

ENGLISH

FRANÇAIS

Български

LIVRO DE INSTRUÇÕES
LIBRO DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D’UTILISATION
Инструкция за употреба

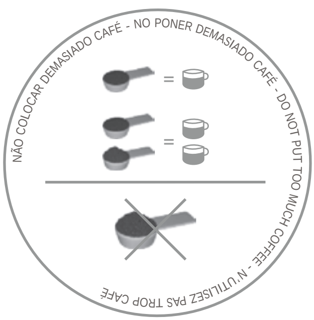


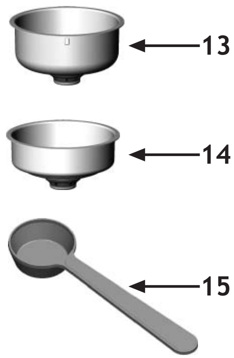
www.fapindustria.pt

CAPRI
ESTORIL
CHAMONIX
CLASSIC
KENYA

Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината



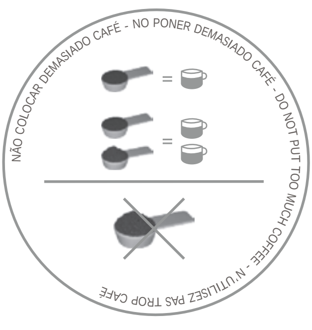


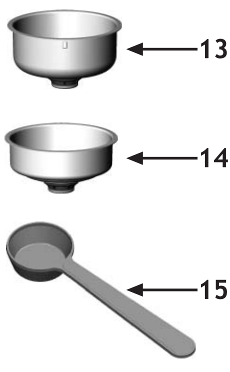


Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината

ESTORIL - ES33

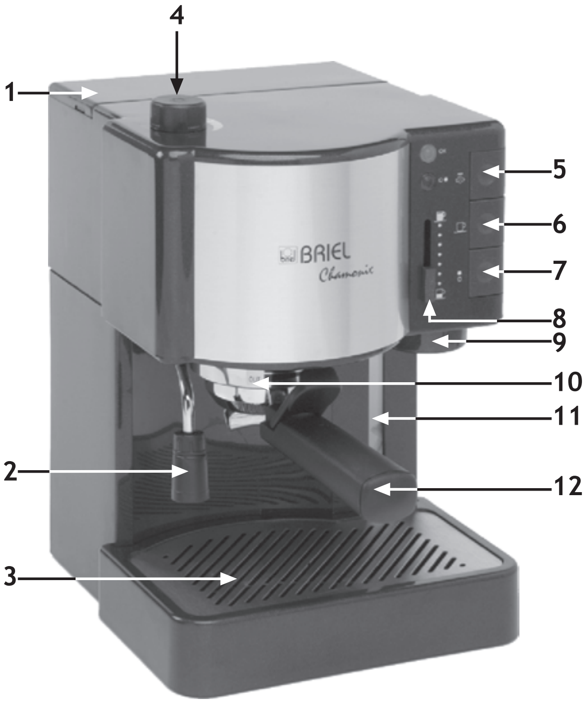


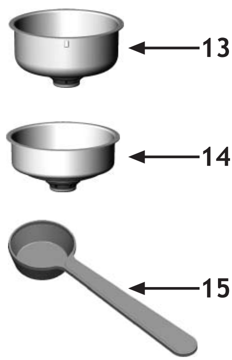


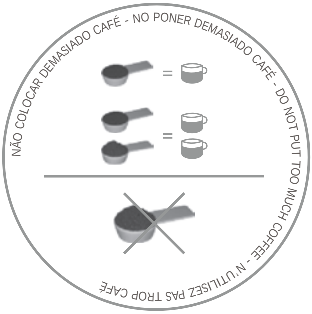


Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината

CHAMONIX - ES35 / ES35A

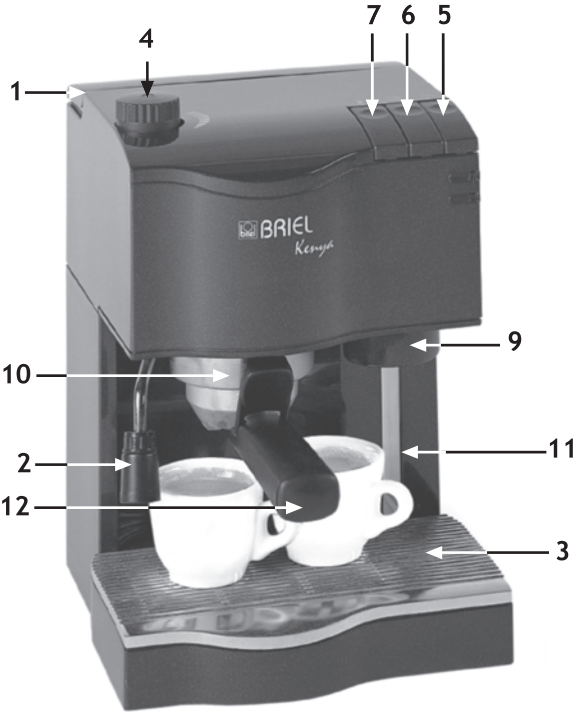


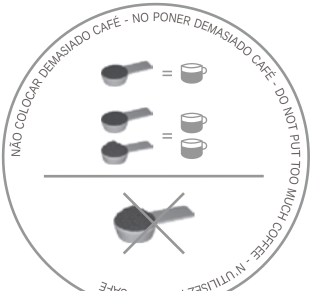


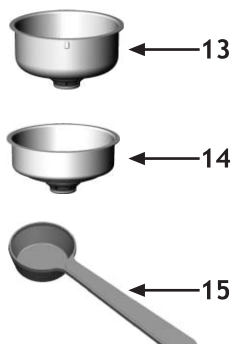


Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината

KENYA - ES36



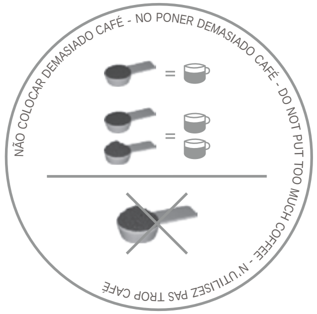


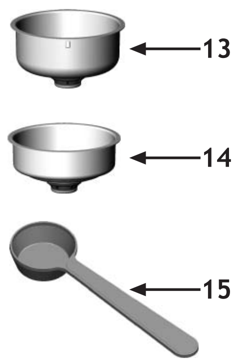


Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината

CLASSIC - ES51







PORTUGUÊS

1. Tampa de entrada de água
2. Tubo de vapor com ponteira para Cappuccino
3. Apára-águas com grelha removíveis
4. Manípulo de vapor (fechado / aberto)
5. Interruptor vapor ( )
6. Interruptor café ( ) com lâmpada avisadora de funcionamento
7. Interruptor ON/OFF ( ) com lâmpada avisadora de funcionamento
8. Auto Espresso Flow - seleccionador da quantidade de café (apenas disponível no modelo ES35A)
9. Calcador de café
10. Saída de água
11. Depósito de água com janela transparente
12. Porta-filtros
13. Filtro Cremaker para duas doses de café moído
14. Filtro Cremaker para uma dose de café moído ou mono-doses de café (pastilhas)
15. Colher doseadora
16. Apoio para colocação da colher doseadora
17. Depósito de água

ESPAÑOL

1. Tapa del depósito de água
2. Tubo de capuccino
3. Bandeja recoge gotas
4. Regulador del vapor cerrado / ( ) abierto
5. Interruptor del vapor ( )
6. Interruptor del café ( ) con piloto indicador
7. Interruptor ON/OFF ( ) con piloto indicador
8. Auto Espresso Flow - Selector cantidad de agua (solamente disponible en lo modelo ES35A)
9. Prensador del café
10. Salida de agua
11. Tanque de agua con visor de nivel de agua
12. Portafiltros
13. Filtro Cremaker para dos tazas de café molido
14. Filtro Cremaker para una taza de café molido o monodosis
15. Cuchara dosificadora
16. Apoyo para colocation de la cuchara dosificadora
17. Tanque de agua

ENGLISH

1. Water entry cover lid
2. Cappuccino nozzle
3. Drip tray with grid
4. Steam control closed / ( ) opened)
5. Steam botton ( )
6. Coffee button ( ) with power on indicator lamputton
7. ON/OFF ( ) button with power on indicator lamp
8. Auto Expresso Flow - water volume adjuster (model ES35A)
9. Coffee tamper
10. Brew head
11. Water tank level indicator
12. Filter-holder
13. Cremaker filter for two cups of ground coffee
14. Cremaker filter for one cup of ground coffee or coffee pods
15. Measuring spoon
16. Measuring spoon support
17. Water tank

FRANÇAIS

1. Couvercle (réservoir amovible à l´intérieur
2. Buse eau chaude/vapeur
3. Bac collecteur avec grille amovible
4. Robinet vapeur fermé / ouvert)
5. Interrupteur de vapeur ( )
6. Interrupteur café ( ) avec voyant de fonctionnement
7. Interrupteur Marche/Arrêt ( ) avec voyant de fonctionnement
8. Auto Espresso Flow - Quantité d'eau (modèl ES35A)
9. Égaliseur de mouture
10. Porte-filtre
11. Indicateur de niveau d'eau
12. Porte-filtre
13. Filtre Cremaker pour deux tasse café moulu
14. Filtre Cremaker pour une tasse café moulu où dosette à café
15. Doseur café
16. Support pour la colocation de la doseur café
17. Réservoir amovible

Български

1. Капак на резервоара за вода
2. Накрайник за Cappuccino
3. Тавичка за събиране на капките с решетка
4. Регулатор на пара
5. Бутон за пара
6. Бутон за кафе, с индикаторна лампа
7. Бутон Вкл./Изкл., с индикаторна лампа
8. Автоматично дозиране на кафето Auto Espresso Flow – само за модел ES-35A
9. Приспособление за притискане на кафето
10. Глава на машината
11. Индикатор за нивото на водата
12. Ръкохватка на филтъра
13. Crema Control®™ филтър за мляното кафе за 2 чаши
14. Crema Control®™ филтър за мляното кафе за 1 чаша или една капсула кафе
15. Мерителна лъжичка
16. Място за поставяне на мерителната лъжичка
17. Резервоар за вода

INDEX

1. INTRODUCTION

Dear client:

Congratulations for wisely choosing BRIEL.
We have created this Instructions and Recommendations Manual so that you can find out about... **THE REAL ESPRESSO**.

Would you like an Espresso? You can now enjoy it in the comfort of your home, alone or with friends. This is BRIEL's invitation.
The velvety cream on the surface is the main characteristic of a wonderful Espresso, which must be served in small cups right after the preparation.
Unlike what many people seam to think, this type of coffee is not stronger than the regular one; it is even softer, due to its preparation method. Espresso coffee is made by rapidly forcing water that has been heated to the correct brewing temperature through a special finely ground coffee or coffee pod. The pump and the water flow are easily controlled with the button or switch.
This is the Espresso. A different way of getting pleasure from ground coffee, invented in Europe in the beginning of the 20th century, which now BRIEL brings to you.

Making Espresso or Cappuccino is very different from using a conventional coffee make r. The Espresso maker operates with pressure and steam - it is therefore important to read all the instructions before using it.

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all the instructions;
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs;
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid;
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children;
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance;
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment;
- The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance

manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons;

- Do not use outdoors;
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces;
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven;
- Do not use the appliance for other than the intended use. The appliance is for household use only;
- To disconnect, place the power button or switch to "OFF", then remove the plug from the wall outlet;
- After unpacking the appliance, be sure to dispose carefully of the plastic bags so that children or the infirm cannot reach them;
- To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- Never remove the Cappuccino nozzle when the steam control is opened;

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENGLISH

Technical Data:

Please consult the rating place on the below or at the back of your appliance.

The level of equivalent weighted continuous accoustic pressure A, to which the user of this appliance is subjected during normal use, is inferior to 70 dB (A).

3. SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS REGARDINGYOUR CORD SET:

A. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord;
B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use;
C. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over;
D. Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug;

Note: Paragraph D only applies to USA and Canada.

4. PREPARATION

All accessories (filter-holder, measuring spoon, filters, water tank) must be washed with detergent and tepid water.

Remove the water reservoir by pulling it outward and fill it with cold water. Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light. Place an Espresso cup under the brew head (with the filter holder inserted in the brew head) and turn ON the coffee function. You will hear the sound of the pump and after a few seconds water will flow from the brew head. Allow water to flow until cup is filled. When the machine is new, it is recommended that several cups of water be allowed to flow through to clean it.

Sometimes the self-priming pump feature may not work due to a momentary “air lock” condition. If water does not flow from brew head, place a cup under the cappuccino nozzle. Open steam control and turn ON the coffee function, until water flows from the cappuccino nozzle. Close steam control, as Espresso maker is now ready.

You must never operate the machine without water in the tank!

5. MAKING ESPRESSO

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- Choose the Cremaker filter to use, according to the instructions on pages two and three (2, 3).

With ground coffee:

Place a measuring-spoon for each coffee to be prepared!

- Fill the chosen filter with ground coffee using the measuring spoon provided. Place one level measure of coffee in the filter for each cup of Espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper on the left side of your machine. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one or two Espresso cups on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.

With coffee pods:

With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time!

- Place a fresh coffee pod in the Cremaker filter. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one Espresso cup on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.

Brew coffee:

- Make sure steam control is closed;
- When the machine is ready,the temperature OK indicator lamp will light;
- After completing all the above steps, your machine is now ready to brew coffee;
- Press brew coffee position . After a few moments, Espresso will start to flow into the cups;
- The more water you allow to flow, the softer the coffee will be.The espresso will have a light brown foam floating on top;
- To stop the water flow, simply press the coffee botton again.

Model **ES35A** is equipped with an electronic timer which allows you to choose in advance the quantity of espresso you want to flow to the cups. It will automatically stop when the quantity is reached.

The water volume adjuster may be adjusted as desired. The half filled cup symbol represents a short coffee (about 2 ounces for 1 cup). On the opposite side, the full filled cup represents a tall coffee (about 8 ounces for 1 cup). Place the water volume adjuster at any point, depending on the taste you prefer The more water you use, the softer the coffee flavour will be; less water means a stronger coffee flavour.
You can stop the water flow at any time by turning the switch onto brew coffee position.

Filter holder removal:

After having brewed coffee, wait 10 to 15 seconds before removing the filter-holder.

- To make more Espresso, or to remove the filter-holde r, move handle to the left. Be careful, as hot water will be on top of the ground coffee or on the top of the coffee pod in the holder;
- Knock out used coffee grinds or coffee pod from filter using filter retainer to keep it from fallin out. For more Espresso repeat the above steps;
- After Espresso preparation, rinse the the filter-holder and the used Cremaker filter.

Notes:

- If you have just used ground coffee and want to use a coffee pod now, simply turn press the coffee botton of your machine, and let the water clean the remaining powder;
- With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time!

ENGLISH

6. PREPARING CAPPUCCINO

“Cappuccino” is the name given by the Italians to the mixture of Espresso and milk foam. This foam is obtained by using the Cappuccino nozzle.Then the foam and a little bit of milk are blended with the coffee.

Note: use larger cups (5–6 oz.) than those used for Espresso.

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the temperature OK indicator light glows, the machine is ready to produce steam.
- Slowly open steam control . A little portion of water will flow from the nozzle.Wait until steam starts to come out from the nozzle and close steam control.

Making Steam:

- Place the frothing jug half-filled with low fat milk under the cappuccino nozzle so that its tip is just under the surface of the milk;
- Press on the steam botton and wait untill the temperature indicator lamp will light;
- Slowly open steam control to release steam;
- Move pitcher in circular motion **keeping the tip of frother just under surface of milk** as it begins to froth. The air intake holes on side of frother should not be immersed in the milk. Do not let milk come to a boil since it will not froth;
- When you have made enough froth, close steam control, and remove the pitcher;
- Press on the coffee function to assure you refill the boiler;
- Spoon the froth onto the Espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa, nutmeg or chocolate shavings.

If you need to produce some more steam:

- When the temperature OK indicator light glows, repeat all the steps above indicated.

  Milk residues, when dry, can damage the cappuccino nozzle. You must clean it after each use. To do it, remove it and rinse it well.

7. MAKING TEA

And you can make TEA as well!

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the machine is ready, the temperature OK indicator lamp will light;
- Place the cup with the tee bag inside under the cappuccino nozzle.
- Open the steam control , and turn the coffee function ON. Water immediately drops from the cappuccino nozzle.
- When you reach the desired quantity of water, turn off the coffee function, and close the st control.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the cappuccino nozzle each time after you have immersed it in milk; otherwise the inside of nozzle and air intake holes become clogged and milk deposits on outside harden and are difficult to remove. To clean – hold wet cloth very close to tip of nozzle and open steam control. Let steam escape into the cloth for one or two seconds to clear out nozzle. Wipe outside of nozzle.
  Clean by soaking in hot water, then replace. If necessary, use a needle to clean air intake holes on side of frother.
- No Briel parts should be placed in the dishwasher. This will cause distortion and may result in the parts not functioning properly or safely;
- From time to time, remove lower section of frother by holding upper part and unscrewing lower part. Clean carefully and reassemble;
- Clean filter-holder and coffee filters with water after each use;
- Remove drip tray and grid and wash with warm water. Use sponge to clean out drip area;
- Ground coffee will adhere to the seal inside of the brew head. Keep it clean;
- When the machine is not in use for a long period, drain stale water from machine by turning the coffee function ON. However, do this only after you have filled reservoir with fresh water. Never operate pump unless there is water in the machine;
- Wash Cremaker filters and the filter-holder regularly;
- The water tank and the drip tray can be removed for an easier cleaning;
- The cappuccino nozzle can be removed from the steam tube for cleaning.

Descaling:

It is advisable to descale the appliance every 4- 6 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use.

- Fill the water tank with a 50% water, 50% vinegar solution;
- Place a recipient under the brew head without filter-holder;
- Turn ON the coffee funtion and let most of the solution flow to a recipient;
- Turn OFF the coffee function, put the recipient under the Cappuccino nozzle and open the steam

control;
- When the water tank is nearly empty, close the steam control;
- To remove traces of the descaling solution, fill the water tank with fresh water and turn ON the coffee function. Let flow the equivalent to 2 and a half water tanks, and turn the coffee function OFF;
- Open the steam control, and turn the coffee function ON, and let the remaining water on the water tank flow. Pay close attention to the water level, asyou must never operate the machine without water in the tank!

This operation may be hazardous if other substances are used instead of approved descaling materials recommended for household coffee makers. Product failure due to scale accumulation is not covered by the warranty. No other servicing should be attempted by the user.

Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a collection point.

9. BRIEL TECHNOLOGY

The Aquastop System

The Aquastop system has 3 functions:

- Eliminates most of the annoying dripping;
- Has a water-return tube which allows the heated water to flow back into the water reservoir, instead of dripping;
- Security valve.

It starts working, when:

- The machine is used for the first time;
- The machine does not work for a long period of time;
- During the usage, the water tank becomes empty.

Cremaker filter:

Is a filter that assures a velvety cream in all Espressos.

10. GUARANTEE

BRIEL- Indústria de electrodomésticos, S.A. guarantees your appliance for **2 YEARS*** parts and labour from the date of purchase, according to the following conditions:

- This guarantee is limited to the the replacement of inefficient parts or assembly malfunctions in Briel's authorized service centers;
- This guarantee is valid exclusively in the country where the appliance was bought;
- To take advantage of this guarantee, present proof of purchase.

This guarantee excludes damage resulting from:

- All appliances not being used according to the manufacturer's instructions;
- The connection of the appliance to a power supply with a voltage different to that shown on the rating plate;
- Exterior influences such as atmospheric discharges, floodings, etc;
- A fall or impact (breakage of plastic or glass);

- Incorrect handling not in compliance with the instructions for use;
- Parts with natural consuming such as, filter-holder vedation joint, coffee filters;
- Insufficient aftercare or cleanning, excessive limescale;
- The use of abrasive detergents unsuitable for plastic items;
- Damaged parts;
- Coffee machines inwhich labels with the serial number and/or production date have been removed or damaged;
- Use for commercial purposes (including small offices).

Customer Service

At Briel´s authorized customer services.
Consult the list of authorized service centers provided with the appliance.

* **The Guarantee períod is valid only for the European Comunity. For more information contact the Briel´s local dealer or the place of purchase.**

11. TROUBLESHOOTING

Problems	Possible Causes	Solution
· The coffee has little or unpleasant taste;	· The ground coffee may be stale or too acid;	· Try another brand; · Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;
	· Your tap water may be of bad quality or contain chloride;	· Use filtered water or bottled water;
· There is little or no creamy top; The cream is too bright or fine; · Coffee flows to rapidly;	· Coffee may be stale;	· Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;
	· Very coarse grind;	· Try a finer grind for espresso; · Adjust the grinder level to a finer grind (between level 2 and 3);
	· Your coffee dose has less than 7 grams;	· Increase the amount of coffee; · Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	· Little pressure tamping the coffee;	· Tamp the coffee a bit more;
	· Cremaker filter is not well adjusted;	· Clean and tighten the screw of the filter; · Replace the filter;
· Water flows instead of coffee;	· The pod is not correctly placed;	· Center the pod in the filter;
	· The filter is not adequate for pods or not able to use pods;	· Use the Cremaker filter for one dose (for pods or 1 cup ground coffee);
· The coffee flows over the sides of the filter holder;	· Too much coffee in the filter, more than 7 grams;	· Reduce the amount of coffee; · Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	· You tamped the coffee too hard;	· Gently tamp the coffee;
	· Pod incorrectly placed;	· Center the pod in the filter;
	· The filter-holder is not correctly placed in the machine;	· Tighten the filter-holder;
	· There are coffee remaining in the brew-head;	· Clean the brew-head;
	· Cremaker filter or filter-holder are obstructed;	· Clean and unscrew the screw in the Cremaker filter; · Replace the filter *; · Clean the filter-holder; · Replace the filter-holder *;
· Water drops from the steam nozzle;	· Steam control is opened;	· Close steam control;
	· Steam control is worn;	· Replace steam control *;
· There are coffee grounds in the cup.	· You are using a very fine grind;	· Try another coffee brand for espresso; · Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	· There are coffee remaining in the filter-holder;	· Clean the filter-holder with tap water;
	· Cremaker filter is damaged / holes are very large;	· Clean and tighten the screw of the filter; · Replace the filter *;
· The coffee tastes burned;	· You are using a very fine grind;	· Try another coffee brand for espresso; · Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	· There is too much coffee in the filter, more than 7 grams;	· Use a smaller amount of coffee; · Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	· You tamped the coffee too hard;	· Gently tamp the coffee;
	· The temperature of the water may be too high;	· Proceed as if you were about to prepare a coffee using no coffee; · Verify / replace the thermostat *;
· The cups are not filled equally; · One cup fills faster than the other;	· The ground coffee has not been evenly spread in the filter;	· Gently tamp the coffee;
	· Filter-holder is not clean or is obstructed;	· Verify / clean filter-holder; · Replace the filter-holder *;
· The Espresso flows too slowly or not at all.	· Too much coffee in the filter, more than 7 grams;	· Reduce the amount of coffee; · Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);

ENGLISH

Problems	Possible Causes	Solution
· The Espresso flows too slowly or not at all.	· Very fine grind;	· Try another coffee brand for espresso; · Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	· There are coffee remaining in the brew-head;	· Clean the brew-head;
	· There is calcareous in the machine;	· Descale the machine as described in the instructions manual;
	· There is no water flow and the pump is abnormally noisy;	· Check out if the water tank is filled and correctly placed;
	· Insufficient pressure	· Verify pressure / replace pump *;
· The coffee is not hot enough;	· The machine has not pre-heated enough time;	· Verify the temperature lamp; · Place the filter-holder without coffee in the machine as it pre-heats, so that the filter-holder can also heat; · Allow some water to flow through the filter-holder, so that it can get warm;
	· Cold cups	· Pre-heat the cups with the steam nozzle;
	· Low temperature water flows from the brew-head;	· Verify / replace thermostat *; · Verify / replace resistance *;
· You cannot froth the milk.	· The nozzle is obstructed;	· Clean the steam nozzle;
	· Inadequate recipient;	· Use a tall, narrow container, preferably metal.
	· Inadequate milk;	· Use cold whole milk, preferably low fat milk;
	· Waters flows before steam;	· This is a normal procedure; · Allow water to flow and place the recipient only as steam starts;
	· No steam;	· Press the steam button (when applicable) until the temperature lamp lights;
	· The boiler does heat when you press the steam button;	· Verify / replace thermostat *; · Verify / replace resistance *;
· The pod or the filter are gripped in the machine;	· You did not wait for 15 seconds before removing the filter-holder;	· Wait for 15 seconds before removing the filter-holder; · When removing the filter-holder, make some lateral pressure to let the filter or pod fall;
· The machine is not working at all;	· Incomplete connections;	· Check the connections;
	· The machine ran out of water and the safety system has been triggered;	· Wait 30 min. before using the machine again;

*** This must be done in an authorized service facility only.**

- След като разопаковате уреда, изхвърлете пластмасовите и найлоновите торбички и опаковки на подходящо място, и се уверете, че до тях няма да имат достъп деца;
- За да предотвратите нараняване или пожар, не допускайте захранващият кабел да увисва през краищата на маси или плотове, за да не може да бъде дръпнат или прекъснат неволно;
- В резервоара за вода винаги трябва да има достатъчно вода, за да не се повреди помпата;
- Никога не сваляйте накрайника за капучино при отворен регулатор на парата;
- Не поставяйте уреда върху или близо до електрически или газови котлони Прочетете внимателно всички указания и инструкции;

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

Технически данни:

- Моля, направете справка с табелата с технически данни отдолу на уреда.
- Нивото на еквивалентното акустично налягане А, достигащо до потребителя при нормална употреба на уреда, е в рамките на 70 dB (A).

3. СПЕЦЯЛНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

A. Уредът е оборудван с къс захранващ кабел, за да се предотврати преплитането му, ако е по-дълъг, или спъването в него;

B. Може да се използва и удължител, ако е наложително и ако и се използва правилно;

C. Ако се използва удължител, електрическите му параметри трябва да са по-добри и по-високи от тези на уреда. Ако уредът използва зануляване, удължителят също трябва да осигурява зануляване (да е с 3 проводника). Не допускайте кабела на удължителя да увисва през краищата на маси или плотове, за да не може да бъде дръпнат или прекъснат неволно;

D. Ако щепселът не може да влезе в контакта, завъртете го и опитайте да го включите отново. Не го насилвате. Не го преработвайте. Ако не можете да го включите, обърнете се към квалифициран сервизен специалист или електротехник за помощ

Забележка: Параграф D се отнася само за USA and Канада.

4. ПОДГОТОВКА

Всички принадлежности (поставките за филтрите, мерителната лъжичка, филтрите, резервоара за вода) трябва да се измият с препарат и хладка вода.

Извадете резервоара за вода, като го издърпате навън, и го напълнете със студена вода. Включете бутона за включване и изключване на ON. Индикаторът за включване ще светне. Поставете чаша за еспресо под работната глава и натиснете бутона за приготвяне на кафе. Ще чуете звук от помпата и след няколко секунди от работната глава ще потече вода. Изчакайте, докато чашата се напълни. Когато кафе-машината е нова, тази процедура трябва да се повтори няколко пъти последователно, за да се изчисти системата.

Понякога функцията за самонапълване на помпата може да не работи, поради попадане на въздух в нея. Ако през работната глава не потече вода, поставете чаша под накрайника за пяна. Отворете регулатора за парата и натиснете бутона за приготвяне на кафе, докато водата потече през накрайника за пяна. Затворете регулатора за парата и кафе-машината е готова за работа

Никога не работете с машината при празен резервоар за вода !

5. ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО :

Подготвяне на уреда:

- Извадете резервоара за вода и го напълнете със студена вода (резервоара можете да напълните и като отворите капака му и налеете вода);
- Включете уреда в мрежата;
- Включете бутон за включване на позиция ON. Индикаторна лампа светва;
- Изберете кой филтър за кафе ще ползвате, следвайки инструкциите на страници втора и трета. (2,3) и го поставете във поставката за филтър за мляно кафе.
- Когато машината е готова, индикаторът **OK** светва;

С мляно кафе

Поставете по една мерителна лъжичка за всяка чаша кафе, което искате да приготвите!

- Сипете мляно кафе във филтъра, като използвате мерителната лъжичка. Поставете по една доза кафе за всяка чаша. Не препълвайте филтъра. Внимателно притиснете кафето с приспособлението за притискане. Вкарайте поставката в работната глава, като я завъртите надясно (когато сте с лице към машината);
  Поставете една или две чаши за еспресо върху платформата, като ги наместите под чучурите на поставката за филтъра. Натиснете бутона за приготвяне на кафе ☕. След няколко секунди еспресото ще започне да тече в чашите;
- Колкото повече вода оставите да изтече, толкова по-слабо ще стане кафето. За да спрете изтичането на още вода, просто върнете бутона ж изходно положение.
- За да приготвите още еспресо, бавно и внимателно извадете поставката за филтъра, като завъртите дръжката наляво. Внимавайте, тъй като върху кафето във филтъра остава гореща вода;
- Изсипете използваното кафе от филтъра, като използвате застопоряващото приспособление за задържане на филтъра. За приготвяне на още еспресо, повторете последните 5 стъпки;
- След приключване на работа, почистете филтъра от остатъците кафе.

С готови капсули (дози) кафе

Кафето на капсули, представлява отделни дози кафе, поставени между две филтърни хартии. Използването на кафе-машината и пакетирано кафе предпазва от основни грешки и осигурява приготвянето на перфектно еспресо.

- Използвайте поставката за филтър с кафе капсули;
- Поставете доза кафе в поставката за филтъра за кафе капсули;
  Вкарайте поставката в работната глава, като я завъртите надясно (когато ст е с лице към машината);
- Поставете една чаша за еспресо върху платформата, като я наместите под чучурите на поставката за филтъра.

Натиснете бутона за приготвяне на кафе ☕ . След няколко секунди еспресото ще започне да тече в чашата;

- Колкото повече вода оставите да изтече, толкова по-слабо ще стане кафето.
- За да приготвите още еспресо, бавно и внимателно извадете поставката за филтъра, като завъртите дръжката наляво. Внимавайте, тъй като върху кафето във филтъра остава гореща вода;
- За приготвяне на още еспресо, повторете последните 5 стъпки;

Забележка: с кафе на дози, можете да приготвяте само по едно еспресо наведнъж.

ВАЖНО:

Ако искате да използвате пакетирано кафе, а върху главата има остатъци от току-що използвано мляно кафе, просто включете бутона за приготвяне на кафе ⓘ на ON и оставете водата да почисти остатъците от кафе.

6. ПРИГОТВЯНЕ НА КАПУЧИНО:

"Cappuccino" (капучино) е наименование, дадено от италианците на сместа от кафе и млечна пяна. Пяната се получава, като се използва накрайника за капучино. След това пяната и малко мляко се смесват с кафе.

Забележка: използвайте по-големи чаши от тези за еспресо.

- Натиснете и задръжте бутона за парата;
- Когато индикаторът за температурата **OK** светне, освободете бутона за парата. Бавно завъртете регулатора на клапана за парата докрай обратно на часовниковата стрелка. От накрайника ще изтече малко вода. След това, трябва да завъртите регулатора на клапана за парата по посока на часовниковата стрелка, за да спрете изтичането на водата;
- Поставете съда за пяна, напълнен до половина с ниско маслено мляко, под накрайника за парата, така че върхът на накрайника да е точно под повърхността на млякото;
- Бавно завъртете регулатора на клапана за парата докрай обратно на часовниковата стрелка, за да освободите парата;
- Местете съда с кръгови движения, **като задържате върха на накрайника точно под повърхността на млякото,** докато то започва да става на пяна. Отворите за въздух отстрани на накрайника за пяна не трябва да са потопени в млякото. Не позволявайте млякото да кипне, тъй като няма да се образува пяна;
- Когато получите достатъчно пяна, завъртете регулатора на парата по посока на часовниковата стрелка, за да спрете парата, и извадете каната;
- Сипете пяната в чашите с еспресо и бавно изсипете горещото мляко по краищата на всяка чаша. Посипете отгоре с канела, какао, индийско орехче или стърготини шоколад;

Вашето капучино е готово за сервиране.

ВАЖНО: след всяка употреба трябва да почиствате накрайника за капучино. За целта, свалете го и го изплакнете добре.

7. ПРИГОТВЯНЕ НА ЧАЙ

- Поставете чаша с пакетче чай под накрайника за капучино (2).
- Отворете регулатора за парата и натиснете бутона за приготвяне на кафе, докато водата потече от накрайника за капучино.
- Когато водата достигне желаното количество, натиснете бутона за приготвяне на кафе отново, и затворете регулатора за парата;

Български

8. ПОЧИСТВАНЕ НА МАШИНАТА

- Поставете чаша с пакетче чай под накрайника за капучино (2).
- Отворете регулатора за парата и натиснете бутона за приготвяне на кафе, докато водата потече от накрайника за капучино.
- Когато водата достигне желаното количество, натиснете бутона за приготвяне на кафе отново, и затворете регулатора за парата;
- Почиствайте накрайника за пяна всеки път, след като го потопите в мляко; в противен случай отворите му ще се запушат от втвърдени остатъци мляко. За да го почистите – задръжте мокра кърпа много близо до върха на накрайника и отворете клапана за парата. Оставете парата да изтича към кърпата за една-две секунди, докато почисти накрайника. Избършете външната страна на накрайника. Turbo-Jet накрайникът може да се извади, като го хванете здраво и го издърпате. Почистете го, като го потопите в топла вода и го поставете на мястото му. Ако е необходимо, използвате игла, за да почистите отворите за въздуха отстрани на накрайника. От време на време сваляйте долната част на накрайника, като я развиете, придържайки горната част. Почиствайте я

внимателно и отново я поставяйте на мястото й.

- След всяка употреба, почиствайте с вода поставката за филтъра и филтъра;
- Извадете платформата за капките и решетката, и ги измийте с топла вода. Използвайте гъба, за да почистите областта, в която падат капките;
- Мляно кафе може да полепне по уплътнението на работната глава. Пазете уплътнението чисто;
- Когато кафе-машината не се използва дълго време, отстранете застоялата в нея вода, като включите бутона за приготвяне на кафе на ON. Преди да направите това, напълнете резервоара с прясна вода. Никога не включвайте помпата без вода в машината.

Отстраняване на котления камък:

Препоръчваме ви да отстранявате котления камък веднъж на всеки 4 – 6 месеца, в зависимост от степента на твърдост на използваната вода.

- Напълнете резервоара с 50% вода, 50% оцетен разтвор ;
- Включете бутона за приготвяне на кафе и оставете целият разтвор да изтече;
- Напълнете резервоара с чиста вода;
- Оставете цялата вода да изтече, като натискате бутона за приготвяне на кафе ;

ВАЖНО: тази операция може да е опасна, ако използвате други препарати или разтвори, освен препоръчаните за почистване на котления камък на домашни кафе-машини. **Повреда на уреда, в резултат от натрупването на котлен камък, не се покрива от гаранцията**. Никакво друго обслужване не трябва да се извършва от потребителя.

9. ТЕХНОЛОГИИ НА BRIEL

19 бара налягане на помпата:

A) Системата AQUASTOP

Системата AQUASTOP има 3 основни функции:

1) Елиминира по-голямата част от неприятните капки;
2) Има възвратна тръба, позволяваща на затоплената вода да се връща обратно към резервоара, вместо да капе;
3) Защитен клапан;

Тя започва да работи когато:

- машината се използва за първи път;
- машината не е използвана дълъг период от време;
- по време на използването, резервоарът за вода се изпразни;

B) CREMA CONTROL ФИЛТЪР:

Този филтър е патентован и осигурява кадифен каймак на всички приготвени кафета (еспресо).

10. ГАРАНЦИЯ

Гаранцията е в съответствие със действащото българско законодателство. За повече информация, прочетете гаранционната карта или се обърнете към оторизиран сервиз на BRIEL.

11. ПРОБЛЕМ- ПРИЧИНА- РЕШЕНИЕ

Проблем:	Възможни причини:	Как да отстраним:
Кафето има неприятен вкус;	Кафето може да е старо или с висока киселинност;	Опитайте с друго кафе. Винаги използвайте прясно смляно кафе и го съхранявайте в хладилник.;
	Водата която ползват може да е с лошо качество или съдържа хлориди;	Използвайте филтрирана или бутилирана вода (не вода от чешмата);
Има малък каймак или няма каймак.; Кафето изтича прекалено бързо;	Кафето може да е старо	Винаги използвайте прясно смляно кафе и го съхранявайте в хладилник.;
	Кафето е много едро смляно;	Опитайте по-фино смляно кафе;
	Сложили сте малко кафе във филтъра;	Увеличете количеството кафе; Използвайте мерителната лъжичка (1 лъжичка за една чаша кафе);
	Не сте поставили добре филтъра;	Поставете го правилно !;
Тече вода вместо кафе;	Не сте поставили правилно капсулата кафе;	Центрирайте капсулата във филтъра;
	Не използвате правилния филтър за дози кафе;	Използвате верния филтър;
Кафето изтича от страните на поставката за филтъра.;	Сложили сте кафе , повече от необходимото;	Намалете количеството кафе; Използвайте мерителната лъжичка (1 лъжичка за една чаша кафе);
	Прекалено много сте пресовали кафето във филтъра;	Правете го леко;
	Капсулата кафе не е поставена правилно;	Центрирайте капсулата във филтъра;
	Не сте поставили добре държача на филтъра	Развийте го и го затегнете отново внимателно
	Има остатъци от кафе по главата на машината;	Почистете;
	Филтъра или държача на филтъра са задръстени с остатъци кафе;	Почистете ги и ги поставете правилно;
Тече вода от накрайника за пяна;	Включен е бутона за пара;	Изключете;
Има утайка от кафе в чашата.	Използвате прекалено фино смляно кафе;	Опитайте с друго кафе- по-едро смляно;
	Във филтъра или държача на филтъра има остатъци кафе;	Почистете
	Филтъра е за подмяна	Подменете
Чашите не се напълват еднакво.	Мляното кафе не е подравнено във филтъра	Притиснете го внимателно.
Еспресото изтича много бавно или не изтича..	Използвате прекалено фино смляно кафе	Опитайте с друго кафе- по-едро смляно;
Кафето не е достатъчно горещо.;	Машината не е в готовност, не е светнала контролната лампа;	Проверете дали лампата не е изгоряла; Изчакайте достатъчно време за да загрее машината
	Студени чаши	Затоплете предварително
Не можете да правите пяна от млякото.	Накрайника е задръстен;	Почистете;
	Използвате грешен съд	Използвайте високи, тесни съдове, метални за предпочитане
	Млякото е топло	Изстудете предварително

Български

FAP - Indústria de Electrodomésticos S.A.
MAIA - Portugal
www.fapindustria.pt